SVEHLA OUTDOOR SOLUTION

by S-GT

2019

OUTDOOR-KÜCHEN KATALOG

Seit Jahren hat sich die S-GT auf Küchenplanung und Einrichtung spezialisiert und viele einzigartige Projekte im Bereich der Spitzengastronomie umgesetzt. Aus diesem Erfahrungsschatz heraus haben wir beschlossen Küchen für den Außenbereich zu kreieren.

Der Anspruch der Menschen die warme Jahreszeit im Freien zu verbringen und dort auch mit bester Küche die Familie oder auch Gäste zu verwöhnen, steigt stetig.

Schon Generationen vor uns schätzten die so genannte „Sommerküche“. Wir haben diese Philosophie und diesen Lebensstil neu aufgegriffen und nach unseren eigenen Qualitätsstandards wetterbeständige und extrem langlebige Outdoorküchen entworfen.

Outdoorküchen die sich durch uns, an jeden Platz Ihrer Wahl, anpassen lassen. Outdoorküchen die das Grillen und Kochen, dort wo es am schönsten ist - im Freien - zum wahren Erlebnis machen.

Svehla-Outdoor Solution by S-GT.

Feinster Edelstahl, beste Verarbeitung, individuell und nach Maß angefertigt und auf die Bedürfnisse und Wünsche unserer Kunden zugeschnitten. Egal ob für den Profibereich im Gastgarten, im Garten Ihres Hauses oder auf der Terrasse Ihrer Wohnung. Eine „Svehla-Outdoor Solution“ Outdoorküche weiß sich immer in Szene zu setzen. Sie findet ob Ihrer Einzigartigkeit, Anpassungsfähigkeit und der ganz nach Kundenwunsch gestalteten Optik immer Platz und bietet jeglichen Komfort.

Das gesamte Sortiment der angebotenen Geräte ist nach EU-Richtlinien zertifiziert. Sie werden sorgfältig von Hand gefertigt und verarbeitet. Das Herz unserer Küchen besteht aus hochwertigsten Edelstahlprofilen. Sowohl Arbeitsplatten, Rück, - Seiten- und Frontansicht sind frei mit verschiedensten Materialien gestaltbar. Ob Stein, Fliese, Putz, Edelstahl, Granit oder sonstigen Belägen. Ob Stauraum für verschiedenste Utensilien, der großen Gasflasche, Kühlladen oder Schrank, Waschbecken, Türen, Laden, Spülmaschine etc. Der Gestaltungsfreiheit sind hier keine Grenzen gesetzt.

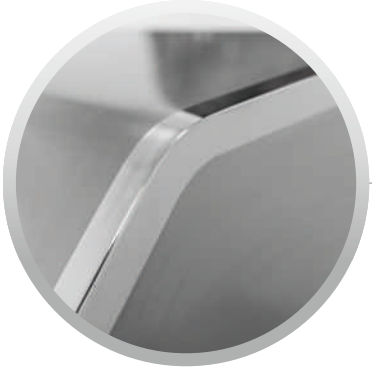
Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der geeigneten Materialen, schlagen Ihnen Lösungen vor, machen für Sie unter Miteinbezug der vorhandenen Gegebenheiten einen Entwurf. Schlussendlich erhalten Sie auf Wunsch einen 3D animierten Planungsvorschlag. Wir fotografieren die Umgebung ihrer zukünftigen Outdoorküche und fügen diese Informationen grafisch aufbereitet mit Ihrer Wunschküche zusammen. So können Sie sich ein wahrheitsgetreues Bild Ihrer Outdoorküche by S-GT machen.

Outdoorküchen die individuell sind – wie Du.

Unser zusätzliches Service lässt sich sehen. Sie möchten über der kalten Jahreszeit die Geräte, wie z.B.: den integrierten Gläserspüler, den Kühlschrank, die Eiswürfelmaschine an einem frostfreien Platz lagern. Kein Problem. Wenn Sie dies möchten, erledigen wir auch das. Vor dem Winter schließen wir sämtliche Geräte ab und verstauen diese an einem von Ihnen bestimmten Platz. Wird es wieder warm, werden die Geräte durch uns wieder profigerecht installiert und in Betrieb genommen.

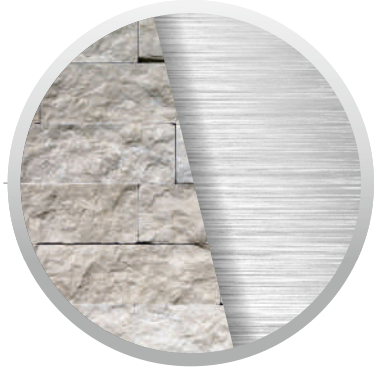
Einfach ein tolles Service. Einfach S-GT!

PROFESSIONELLE LEISTUNG
FÜR EIN PERFEKTES ERGEBNIS



AUS EDELSTAHL
HERGESTELLT

KLUGE
LAGERUNGSLÖSUNGEN



GROßE AUSWAHL AN
BELÄGEN UND ARBEITSPLATTEN

BERATUNG
UND 3D-PLANUNG

MADE IN EU

SVEHLA OUTDOOR SOLUTION

by S-GT

GRILL GSK / GSKR

- Hergestellt aus Edelstahl
- Details von Hand poliert
- Piezoelektrische Zündung
- Drei Gasbrenner mit 10,5 kW Gesamtleistung und ein Keramik-Infrarotbrenner mit 3 kW Leistung im hinteren Teil garantieren die besten Ergebnisse bei der Zubereitung von Lieblingsgerichten
- Abnehmbarer Drehspieß* zum Grillen mit eigenem Motor für die Zubereitung von Geflügel und größeren Fleischstücken
- Robuste verchromte Bedienknöpfe für eine einfache Leistungsregelung
- Eingebautes Thermometer zur Überwachung der Temperatur im Garraum
- Zwei Edelstahl-Roste – ein spezieller Rost mit V-Profil verhindert das Abfließen von Fett auf die Keramiksteine und den Gasbrenner. So bleiben Geschmack und Saft im Fleisch und sorgen für perfekten kulinarischen Genuss.
- Die Beleuchtung des Bedienpanels und des gesamten Innenraums des Grills ermöglicht eine bequeme Bedienung und Kontrolle bei der Zubereitung von Gerichten auch unter schlechten Lichtverhältnissen
- Der abnehmbare Rost dient als Fläche zum Aufwärmen und Warmhalten von Speisen
- Ausziehbare Fett-Auffangschale im unteren Teil des Grills
- Es gibt auch eine 30-Zoll Version mit vier Brennern

*nur bei Model GSKR-660 und GSKR-760

Technische Angaben:
- Oberflächenbehandelter Stahl AISI 304
- Brennstoff – Propan/Butan Gas (Gasflasche 5/10/20kg)
- Unterrost aus Edelstahl mit Rundstäben 1x
- Unterrost aus Edelstahl mit V-Profil 1x
- Oberrost aus Edelstahl mit Rundstäben 1x
- Gasbrenner 3x 3,5 kW / 4x 3,5 kW (30-Zoll Version)
- Keramik-Infrarotbrenner 1x 3 kW
- Beleuchtung des Innenraums 2x 25 W
- Gewicht 88,26 kg
- Abmessungen (BxTxH) 660x695x820 mm / 760x695x820 mm (30-Zoll Version)

HERD PS-360

- Geeignet für die Zubereitung von Beilagen, Soßen, Suppen usw.
- Hergestellt aus Edelstahl
- Details von Hand poliert
- Piezoelektrische Zündung
- Zwei Gasbrenner mit 7 kW Gesamtleistung
- Robuste verchromte Bedienknöpfe für eine einfache Leistungsregelung
- Die Beleuchtung des Bedienpanels ermöglicht eine bequeme Bedienung auch unter schlechten Lichtverhältnissen
- Ausziehbare Fett-Auffangschale im unteren Teil des Grills
- Leicht abnehmbarer Rundstab-Rost aus Edelstahl

Technische Angaben:
- Oberflächenbehandelter Stahl AISI 304
- Brennstoff - Propan/Butan Gas (Gasflasche 5/10/20kg)
- Gasbrenner 2x 3,5 kW
- Gewicht 20,2 kg
- Abmessungen (BxTxH) 360x675x305 mm

GRILLPLATTE GD-360

- Geeignet für die Zubereitung von Steaks, Hamburgern, Bratwürsten, Gemüse usw.
- Hergestellt aus Edelstahl
- Grillfläche mit Fettabflussrillen für eine einfache Reinigung
- Details von Hand poliert
- Piezoelektrische Zündung
- Robuste verchromte Bedienknöpfe für eine einfache Leistungsregelung
- Die Beleuchtung des Bedienpanels ermöglicht eine bequeme Bedienung auch unter schlechten Lichtverhältnissen
- Ausziehbare Fett-Auffangschale im unteren Teil des Grills

Technische Angaben:
- Oberflächenbehandelter Stahl AISI 304
- Grillplatte aus Edelstahl DM. 8 mm
- Brennstoff - Propan/Butan Gas (Gasflasche 5/10/20kg)
- Gasbrenner 1 x 3,5 kW
- Gewicht 20,2 kg
- Abmessungen (BxTxH) 360x675x290 mm

T-Bone Steak mit Salat aus gegrillten Paprika und Gorgonzola

- T-bone steak
- Salz
- Pfeffer
- Paprika bunt
- Tomaten
- Frühlingszwiebel
- Kapern
- Dijon-Senf
- Apfelessig
- Olivenöl
- Knoblauch
- Gorgonzola
- Croutons

1. Das Fleisch salzen und pfeffern, jede Seite ca. 4 Minuten auf dem Grill anbraten und danach rasten lassen.

2. Paprika auf dem oberen Grillrost mit dem Keramik-Brenner scharf anbraten. Danach in eine Schüssel legen, mit Alufolie abdecken und ziehen lassen.

3. Paprika noch warm schälen, in Streifen schneiden und mit geschnittenen Tomaten, Frühlingszwiebeln und Kapern mischen.

4. Dressing aus Dijon-Senf, Apfelessig, Öl, Salz, Pfeffer und Knoblauch zubereiten.

5. Dressing mit Salat mischen und mit Gorgonzola und Croutons servieren.

KÜHLSCHUBLADEN

- Einkammer-Kühlbox mit drei Schubladen
- Hergestellt aus oberflächenbehandeltem Stahl AISI 304
- Geeignet für Gastrobehälter 2x GN 1/1, 1x GN 1/2
  4x GN 1/1, 2x GN 1/2 (CHS-2K-6Z)
- Gesamtvolumen 55 Liter / 110 Liter (CHS-2K-6Z)
- Einbaukonstruktion geeignet als Unterbau
- Kühlung +4 bis +8 °C
- LCD-Steuerpanel im unteren Teil
- Kompressor und Verdampfer im hinteren Teil
- Die Luftzirkulation erfolgt über drei Axialventilatoren
  vor dem Gitter im unteren Teil
- Dient zur Lebensmittellagerung
- Abmessungen (BxTxH) 496x706x821 mm
  920x706x821 mm (CHS-2K-6Z)

CHS-1K-3Z

CHS-2K-6Z

KÜHLSCHRANK

- Zweikammer Kühltisch mit zwei Türen, der Innenraum ist durch einen Einlegeboden getrennt
- Hergestellt aus oberflächenbehandeltem Stahl AISI 304
- Gesamtvolumen 140 Liter
- Einbaukonstruktion geeignet als Unterbau
- Kühlung +4 bis +8 °C
- LCD-Steuerpanel im unteren Teil
- Kompressor und Verdampfer im hinteren Teil
- Die Luftzirkulation erfolgt über drei Axialventilatoren vor dem Gitter im unteren Teil
- Dient zur Lebensmittel- und Getränkelagerung
- Raum für ein 15l Fass mit eingebautem KEG-Anschluss in der Arbeitsplatte
- Abmessungen (BxTxH) 920x706x821 mm
- Typ CHS-2K-1D-3Z mit drei Schubladen und Türen

CHS-2K-2D

CHS-2K-1D-3Z

Gegrillter Octopus mit Salsa Verde

- Octopus
- Wurzelgemüse
- Weißwein
- Fischgewürz
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Knoblauch
- Zitrone
- glattblättrige Petersilie

1. Den Octopus mit Wurzelgemüse, Weißwein und Fischgewürz in heißes, gesalzenes Wasser geben und etwa 1 Stunde kochen.

2. Nach dem Kochen kurze Zeit abkühlen lassen und aufschneiden.

3. In einer Schüssel Petersilie mit Knoblauch, Olivenöl und Zitronensaft mixen. Salzen, pfeffern und die Fangarme mit dieser Mischung ca. 30 Minuten marinieren.

4. Die Fangarme aus der Marinade herausnehmen und jede Seite ca. 3 Minuten auf dem Grill anbraten. Vom Grill nehmen, mit der restlichen Marinade beträufeln und servieren.

EINFLÜGELIGE TÜRE DA-420 L/P

- Türe mit Rahmen und Einbaufach zur Lagerung von Reinigungsmitteln und Flaschen an der Innenseite
- Öffnungsrichtung - links / rechts
- Abmessungen (BxTxH) 420x109x735 mm
- Hergestellt aus oberflächenbehandeltem Stahl AISI 304
- Nutzbar als Montageöffnung für den Anschluss von Geräten oder Spülbecken oder zur Nutzung als Stauraum

ZWEIFLÜGELIGE TÜRE DAB-760

- Zweiflügelige Türe mit Rahmen und Einbaufach zur Lagerung von Reinigungsmitteln und Flaschen an der Innenseite
- Abmessungen (BxTxH) 760x109x535mm
- Hergestellt aus oberflächenbehandeltem Stahl AISI 304
- Nutzbar als Montageöffnung für den Anschluss von Geräten, sowie zur Nutzung als Stauraum

SCHRANK EINFLÜGELIG SA-420 L/P

- Eintüriger Schrank mit Einbaublock, Einlegeböden und Rahmen
- Öffnungsrichtung - links / rechts
- Abmessungen (BxTxH) 420x545x735 mm
- Hergestellt aus oberflächenbehandeltem Stahl AISI 304
- Geeignet auch zur Lagerung von Geschirr und Lebensmittel

SCHRANK ZWEIFLÜGELIG SAB-760

- Zweitüriger Schrank mit Einbaublock, Einlegeboden und Rahmen
- Abmessungen (BxTxH) 762x545x735 mm
- Hergestellt aus oberflächenbehandeltem Stahl AISI 304
- Geeignet auch zur Lagerung von Geschirr und Lebensmittel

SCHUBLADEN Z1-310

- Schubladen-Einbaublock mit Rahmen
- Abmessungen (BxTxH) 413x545x310 mm
- Hergestellt aus oberflächenbehandeltem Stahl AISI 304
- Geeignet zur Lagerung von Besteck, Küchenutensilien, Messern usw.
- Die Schublade ist für Lebensmittelbehälter verwendbar

SCHUBLADEN Z2-540 / Z2-735

- Einbaublock mit zwei Schubladen und Rahmen
- Abmessungen (BxTxH) 413x545x540 mm / 413x545x735 mm
- Hergestellt aus oberflächenbehandeltem Stahl AISI 304
- Geeignet zur Lagerung von Besteck, Küchenutensilien, Messern usw.
- Die Schubladen sind für Lebensmittelbehälter verwendbar

SCHUBLADEN Z3-540

- Einbaublock mit drei Schubladen und Rahmen
- Abmessungen (BxTxH) 413x545x540 mm
- Hergestellt aus oberflächenbehandeltem Stahl AISI 304
- Geeignet zur Lagerung von Besteck, Küchenutensilien, Messern usw.
- Die Schubladen sind für Lebensmittelbehälter verwendbar

SCHIEBETÜRE FÜR GASFLASCHEN DVP-420

- Türe mit Schubfach für eine Gasflasche (Propan-Butan) oder Abfallkorb (Schiebetür für Abfallkorb DVK-420)
- Ausziehbar – auf Schienen
- Abmessungen (BxTxH) 420x473x735 mm
- Hergestellt aus oberflächenbehandeltem Stahl AISI 304
- Geeignet als Gasflaschenhalter, für An- und Abschaltung und einfache Manipulation beim Flaschenwechsel

SPÜLBECKEN ND-400

- Einbauspülbecken aus Edelstahl mit Nullradius
- Abmessungen (BxTxH) 400x400x180 mm
- Hergestellt aus oberflächenbehandeltem Stahl AISI 304
- Geeignet zum waschen von oder spülen von und Geschirr
- Eine Auswahl von verschiedenen Arten von Edelstahl-Mischbatterien

Gegrillter Wolfsbarsch mit Gemüse-Couscous

- Wolfsbarsch
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- frische Kräuter
- Melanzani
- Zitrone
- Zucchini
- Zwiebel
- Knoblauch
- Paprika
- Couscous
- Tomaten

1. Den Fisch filetieren, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

2. Frische Kräuter, Knoblauch und Olivenöl zugeben, jede Seite ca. 5 Minuten auf dem Grill anbraten. Zum Grillen von Fisch wird der Rost mit dem V-Profil verwendet.

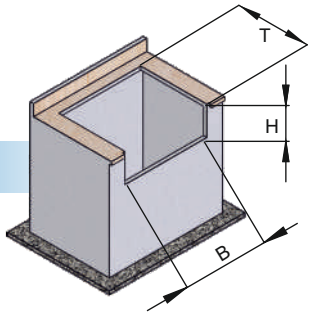
3. Melanzani, Zucchini und Paprika klein schneiden und rösten.Frische Tomaten zugeben und ca. 5 Minuten dünsten.

4. Couscous nach Anleitung mit Brühe übergießen und abstehen lassen.

5. Couscous mit Gemüse mischen und mit gebratenem Wolfsbarsch, servieren.

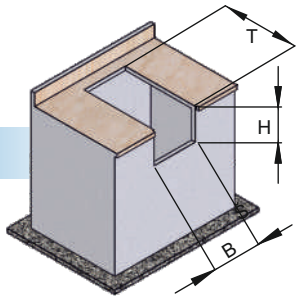
INSTALLATIONSABMESSUNGEN

GRILLER



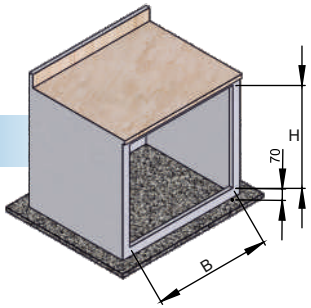
BEZEICHNUNG	BREITE (mm)	TIEFE (mm)	HÖHE (mm)
GSK-660 / GSKR-660	624	584	255
GSK-760 / GSKR-760	724	584	255

KOCH GERÄTE



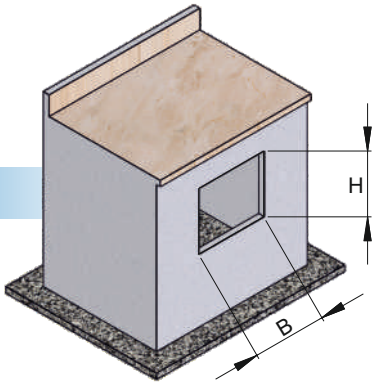
BEZEICHNUNG	BREITE (mm)	TIEFE (mm)	HÖHE (mm)
PS-360	344	584	255
GD-360	344	584	255

KÜHL MÖBEL



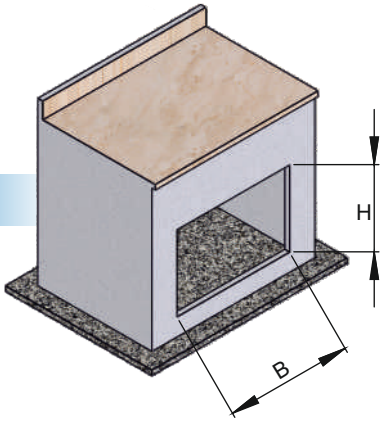
BEZEICHNUNG	BREITE (mm)	HÖHE (mm)
CHS-1K-3Z	458	766
CHS-2K-6Z	884	766
CHS-2K-2D	884	766
CHS-2K-1D-3Z	884	766

SCHUBLADEN



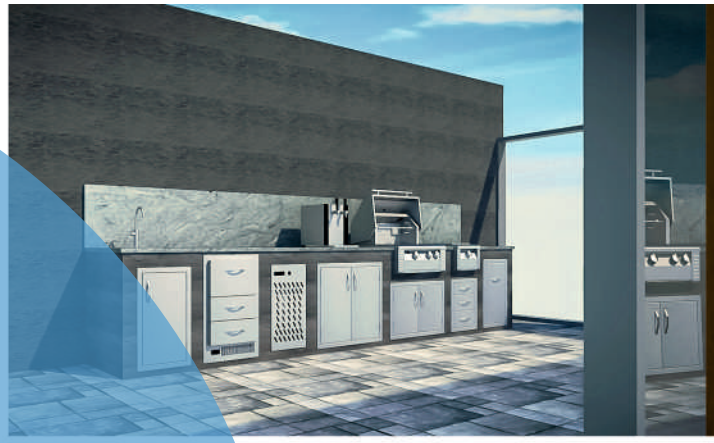
BEZEICHNUNG	BREITE (mm)	HÖHE (mm)
Z1-310	347	245
Z2-540	347	474
Z2-735	347	667
Z3-540	347	474

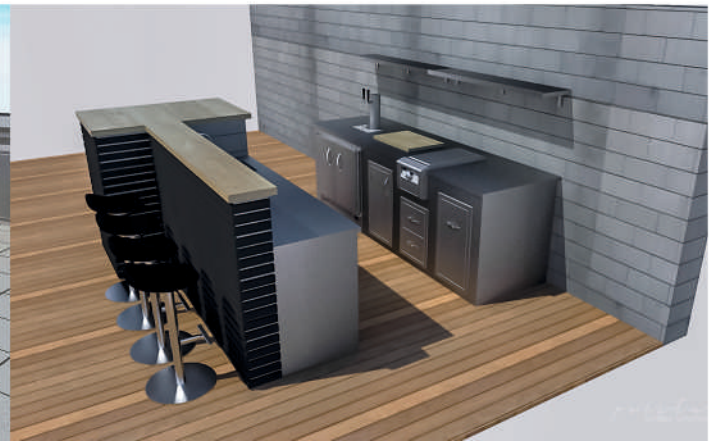
TÜREN UND SCHRÄNKE

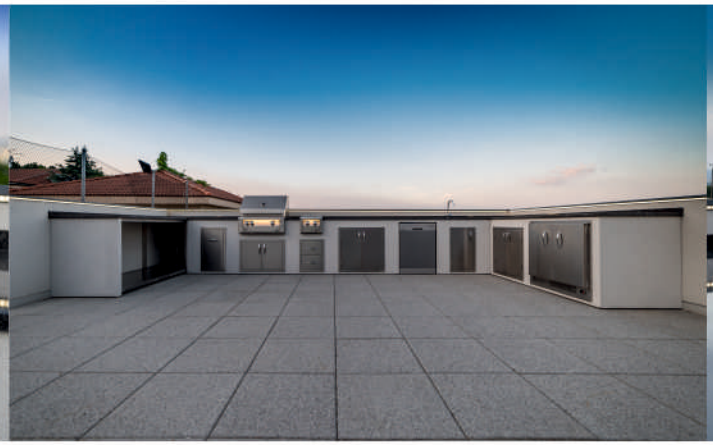


BEZEICHNUNG	BREITE (mm)	HÖHE (mm)
DA-420 L/P	354	667
SA-420 L/P	354	667
SAB-760	697	667
DVP / DVK-420	354	667
DAB-760	692	465

BERATUNG UND 3D-PLANUNG







SVEHLA
OUTDOOR
SOLUTION

NORDline

SVEHLA OUTDOOR SOLUTION

by S-GT

Svehla – GastroTechnik Gastrotechnik & Kälteanlagen, Inkustraße 1-7/8/EG, 3400 Klosterneuburg
Büro Tel.: +43 699 140 850 31, Büro Fax: +43 1 34242 00952, E-Mail: office@s-gt.at